

Hähnchenspieße mit Kräutern und Pecannüssen



Zutaten für 3 Personen:

ca. 600 g Hähnchen-
oberschenkel (brutto)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

50 ml sehr kräftige Hühnerbrühe

4 EL Schnittlauchröllchen

4 EL frisch gehackter Oregano

4 EL frisch gehackter Majoran

3 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl (für die Marinade)

2-4 EL Olivenöl zum Braten

sonstige Hilfsmittel:

6-8 Metallspieße (oder gewäs-
serte Holzspieße)

Alufolie

Bratreine

1. Haut und Fettreste bei den Hähnchen-
oberschenkeln entfernen,
Fleisch auslösen und
jeden ausgelösten
Hähnchenoberschenkel in
6-8 Stückchen schneiden,
je nach Größe.

2. Die Stückchen locker
auf Spieße stecken, die
Spieße dann in eine
geeignete Bratreine legen.

3. Für die Marinade die
Kräuter fein hacken, die
Knoblauchzehen abzie-
hen und dazu pressen,
mit der Hühnerbrühe und
dem Olivenöl verrühren.

4. Die Spieße in der Reine
nun kräftig pfeffern und
leicht salzen. Mit der

Marinade beträufeln und
mindestens eine Stunde
marinieren.

5. Die Spieße in zwei
Tranchen in einer
beschichteten Pfanne auf
beiden Seiten scharf
anbraten und dann mit
Alufolie abgedeckt gar
ziehen lassen (am besten
aber zwei Pfannen
verwenden, in eine
Standard-Pfanne passen
meist nur 3-4 Spieße).

6. Rasch servieren,
Pecannüsse dazu
reichen.

Hinweise:

In großen Supermärkten
gibt es manchmal auch
bereits ausgelöste
Hähnchenoberschenkel zu
kaufen, das verkürzt die
Vorbereitung beträchtlich.

Als Deko kann man z.B.
Datteltomaten mit schmo-
ren. Auf dem Bild fehlen die
Pecannüsse.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 90
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023